Den cushina cu Diario

Premio

[illegible]

CHICKENSUPREME
Di Somaira Giel - Bubali 12A

2 cuchara di manteca
un par di mushrooms
2 steki di selder
1 siboyo grandi (corta chiquito)
4 cuchara di hariña
2 cuchara di e awa herbi di galiña cu e bouillon
4 cuchara di juice di lamoenchi
1 caha di galiña (pecho)
2 sol di webo
1 bleki whole sterilized cream (Farm 170gr.)
salo, peper, promenton
2 bouillon di galiña
1 siboyo chiquito

1. Pone e galiña herbe, hunto cu su awa, selder, siboyo (chiquito), promenton, y 2 bouillon di galiña. Ora e ta cla di herbe laganan fria pa despues hila nan fini.
2. Smelt e manteca, pone acerca e mushrooms, selder, siboyo (grandi), y lage cushina pa 5 minuut. Pone e hariña acerca y lage cushina pa 1 minuut. Despues pone e 2 cuchara di awa di galiña herbe hunto cu e bouillon acerca hunto cu e juice di lamoenchi y e galiña hila. Laganan herbe of cushina pa 5 minuut.

Apart ta mix e webo cu e cream, pone acerca e 3 cuchara di e awa di galiña herbi cu bouillon. Despues basha e mezcla hunto den e galiña y lage ariba stoof candela abao. Salo y peper na bo gusto.

PINDASAUS
Di Marisca Croes - Sabana Grandi 17c

1 cuchara di ketjap manis
1 telep di vinager
tiki sucu
1 cuchara di tomaten ketchup
tiki maggi
telep di sambal oelek (pica) na smaak
pinda kaas

Pone awa den un wea y lage herbe. Ora e awa herbe, tira tur e ingredientenan den e awa, lage herbe un rato. Despues ta drei e pindakaas den dje, te cu e ta birando un tiki diki. Corda bon si, cu ora tur costa herbe, e saus ta birando mas diki tambe. SI bo kier mas saus, bo ta pone automaticamente mas awa y ingredientenan. E saus aki ta dushi ariba porkchop, steak y balchi di carni mula.

PAN DUSHI
Di Imelda Quandus - Boegoeroei 17

3 kopi di hariña blanco
3/4 kopi di awa cu lechi bruha lauw
1 cuchara di yeast (156 grm)
1/3 kopi di sucu blanco
2 cuchara di manteca
1/2 telep di salo
1/2 telep di cane na poeiroe
1/2 cuchara di vanilia
1/2 copi di rasenchi

Dirti e yeast den awa cu lechi. Pone e sucu, cane, vanilia acerca. Dei nan bon den otro. Caba lage para pa rijs pa mas o menos 10 minuut. Ora cu e yeast rijs, ta sefta e hariña blanco. Pone e salo acerca y basha den e yeast. Ta pone e manteca tambe hunto awor y ta manse. Despues ta bolbe lage rijs pa 10 minuut. Ta pone e rasenchi aden y ta manse bon un rato. Corta e mansa na bola. Hunta un forma bon cu rees, pone e bolanan ariba y laganan rijs mas o menos 30 minuut. Hincanan den forno na 300 grado y horna nan pa 30 minuut. Prome cu hincanan den forno hunta nan cu un paña mucha cu lechi.

Intento di robo a laga cas tur reboltea

ORANJESTAD (AAN)- Ayera merdia Malena Werleman biba na Macuarima a pidi asistencia di polis debi cu desconocinan a kibra porta di cushina di cas y penetra paden.

E poco cos cu Malena tabata tin den e cas a keda tur plama. Tabata tin intento di incendio den e cas debi cu a ser haya algun marca di candela.

Malena no ta un persona desconoci den e pueblo di Santa Cruz y vecindario, debi cu for di chiquito e tabata cana cu su mama y tata haciendo bishita envez di bay school y como tal e no por lesa ni skirbi. Mayornan a bira edad avanza, mama a muri y tata na un lugar di anciano.

E daño cu a ser haci na Malena sin duda ta di tristo debi cu no tin motivo.

Recherche e tuma nota di loque a sosode den e cas y nan ta investigando e caso.

A yega tempo pa Malena cu tin 49 aña cuminza drecha e cas y busca un joncuman serio pa keda cerca dje.

Segun Malena no ta exclui cu por ta un persona cu e ta sospecha di dje por a haci e daño na e cas pa motivo di celos.

JR REAL ESTATE N.V.

FORSALE

3 Bedroom, 3 bath Home on Property Land in Regents Park Seroe Blanco: Afls.270.000,-
Seroe Patrishi# 20: Living House with 3 bedrooms, 1 bath on 625 m2 Erfpacht. Plus 4 warehouses on 3000m2 huurgrond Afls.95.000,-
Call JR Real Estate for information on these and other properties for sale.Tel.#34262

Tene bo pianan KONTENTU

Dr Scholl's®

ku produktonan di Dr Scholl's

